

西野 金 錦 陵

日本料理

さぬきダイニング事業
〈日本料理 錦 ワークショップ〉
地酒と和食の相性を知る

香川の酒造会社「西野金陵」の杜氏を講師に招き、意外と知らない日本酒の世界を教えてください。「地酒は同じ産地の食材と相性がいい」ということから、水・土壌・温度等、同じ環境で育った県産食材を使い、杜氏と料理長がオリジナルメニューを考えました。錦特製の懐石料理と西野金陵のお酒を心ゆくまで味わいながら、その相性をお愉しみください。

講師：
西野金陵株式会社 製造課長(杜氏)

酒井 史朗氏

- ・1995年 西野金陵株式会社入社
- ・1996年 第21回全国きき酒選手権 優勝

ボリュームがあって香りが調和した酒質をめざし、日本酒の味の決め手となる麹づくりにもっとも力を入れる。



2019年2月2日(土) 【受付】17:00~
【開始】17:30~

会場／日本料理 錦 (ロイヤルパークホテル高松2階)

料金／お一人様 8,000円(税サ込) **30名様限定**



■提携駐車場がございます。(レストラン利用は3時間無料)

ご予約・お問い合わせ TEL.087-823-2055

※お電話のみの受付となります。



日本料理 錦はさぬきダイニング事業認定店です。